

Vol.  
06

# Cleanpedia

## クリーンペディア



腸管出血性大腸菌は健康被害  
リスクの高い食中毒です

肉の生焼けと、野菜の殺菌不足  
に注意しましょう！



## 身近に潜む健康被害リスク 腸管出血性大腸菌

2018年8月に国内のハンバーガーチェーンを利用した28人が、腸管出血性大腸菌O121による食中毒を発症しました。原因食材は判明していませんが、ハンバーガーのパティ（肉）の加熱不足だけでなく、キャベツやタマネギなど生野菜の洗浄・殺菌不足が原因とも考えられます。

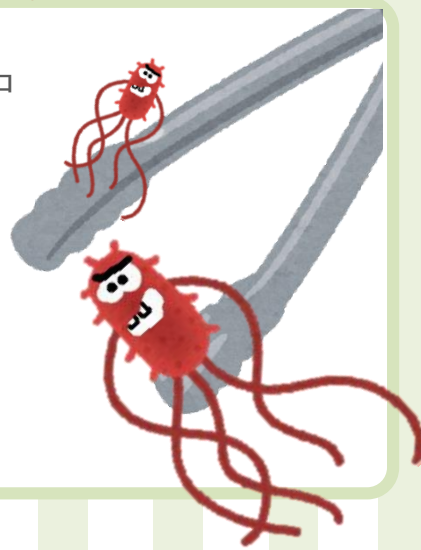
腸管出血性大腸菌は1982年のアメリカでハンバーガーを食べた患者の糞便から発見されたのが最初で、日本では、1996年に「腸管出血性大腸菌O157」による食中毒事件が全国で発生し大きな社会問題となりました。死亡率がボツリヌス菌に次いで高いことで知られ、国内でも多くの方が亡くなっています。

その名前は、菌の成分（細胞壁由来のO抗原）が157番目に発見されたことに由来します。腸管出血性大腸菌はO157の他にもO26・O111・O121などいくつかの菌株が知られています。



## EXAMPLE -食中毒事件事例-

2017年8月に関東に店舗を持つ惣菜店にて、O157の集団食中毒事件が発生。9月13日には、炒め物を食べた3歳が死亡した。事件当初は高崎市の食品工場で製造されたポテトサラダが感染源とみられていたが、後の立ち入り調査から複数の惣菜でトン  
グを使いまわしていたことが判明。また塩素系消毒剤に問題が  
あったことや、洗浄マニュアルが存在しなかったこと、同一の  
まな板や包丁を多くの食品に使用していたことが分かった。このことから日常的に調理器具の洗浄・殺菌を行っていなかった恐れがあり、食材の交差汚染が事件の原因だと考えられる。





野菜

専用  
洗浄剤

ベジフレッシュ  
ジュミン



SANITIZER  
除菌・除ウイルス  
アルコール製剤  
食品添加物



※製品についての詳細は  
営業員までお尋ね下さい。

## ▼腸管出血性大腸菌は何が怖いの？

大腸菌は人や動物の腸管に数多くの菌株が存在し、ほとんどの大腸菌は人に無害ですが、一部の**大腸菌は下痢などの消化器症状や合併症状を起こすことがあります**。腸管出血性大腸菌は大腸で増殖する時に**ベロ毒素**と呼ばれる毒素を生産します。ベロ毒素は赤痢菌の生産する志賀毒素と同一のもので、進化の過程で毒素遺伝子を取り込まれたと考えられています。よって、腸管出血性大腸菌は大腸菌の皮を被った恐ろしい赤痢菌モドキと考えることができます。

多くの場合は、**3～5日の潜伏期間**をおいてお腹が緩くなり発病し、さらに激しい腹痛から、まもなく著しい血便となることがあります。これらの症状を発症した人の一部は、**2週間以内に急性腎不全や脳症などの重傷合併症を発症する**といわれ、**重篤化すると死亡する**事もあります。

### ◆過去10年の食中毒事累計 事件数・患者数・死者数

	事件	患者	死者
ノロウイルス	3372	120594	0
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	3327	22664	0
ウェルシュ菌	251	15595	0
サルモネラ属菌	505	15389	3
ふどう球菌	359	8180	0
<b>腸管出血性大腸菌 (VT産生)</b>	197	3207	26
腸炎ピブリオ	122	2010	0
セレウス菌	95	1010	1
ナグピブリオ	6	453	0
エルシニア・エンテロコリチカ	7	282	0
赤痢菌	11	185	0
コレラ菌	3	37	0
チフス菌	1	18	0
ボツリヌス菌	3	4	1
その他の病原大腸菌	96	5960	0
その他のウイルス	73	3523	0
その他の細菌	34	1066	0

出典：厚生労働省  
食中毒統計より作成

## ▼どうすれば予防できるの？

感染事例として、焼肉店やバーベキューで生や生焼けの牛肉を食べて発症する事例があります。まずは**しっかり加熱殺菌することが大切です**。大腸菌は**75℃で1分以上加熱**をすることで対処できますが、注意すべき

ハンバーグ(火が通っていない)      ハンバーグ(火が通っている)



はハンバーグなどで挽肉を用いる場合です。挽肉は大腸菌が内部まで練り込まれるため、**中心部の色が変わっているか、肉汁が透明になっているかなど、調理時に火が通っていることを確認**しましょう。

ほかにも野菜や果実は原材料受け入れの段階ですでに汚染されている場合があるため、**しっかりと下処理**行うようにしましょう。

一方、包丁やまな板、菜箸、大皿、 Tongue といった調理器具から感染するケースもあります。これらは二次汚染と呼ばれますが、**調理器具を使用用途別に使い分け、使用後はきちんと洗浄**することで防ぎましょう。

なお、どの食中毒にも言えることですが手洗いが食中毒予防の基本です。トイレの後、調理の前、調理工程が変わる際には**よく手を洗**うことを心がけましょう。

参考：腸管出血性大腸菌Q&A (厚生労働省HP)、「食と健康」2017年10月号

**ADEKA** クリーンエイド株式会社

本社 〒113-8422 東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル ☎03(3816)1271  
 札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104  
 仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815  
 名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴービル ☎052(582)3855  
 大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞆本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220  
 福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <http://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。